

# 2020 september

Cuisine Culinaire Amsterdam · Herfst

---

## Maisgel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maiskorrels (diepvries)	250	gr.
slagroom	125	ml
water	125	ml
agaragar	4	gr.

Draai maiskorrels met slagroom en water glad in de Magimix. Doe de maïsmassa over in een pannetje samen met de agaragar en breng aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken en zeef de massa. Breng op smaak met zout en peper. Laat opstijven in de koeling. Als de gelei helemaal stijf is kan die terug in de Magimix. Draai tot een egale gel ontstaat en doe over in een spuitzak.

## Kervelchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg vellen	4	
eiwit van 2 eieren		
kervel	0.5	bos

Leg 2 vellen filodeeg op bakpapier. Klop het eiwit los. Kwast eiwit over het deeg. Leg kervelblaadjes (zonder steeltjes) op het deeg. Leg een tweede vel filodeeg op de kervelblaadjes en druk goed aan met een deegroller. Kwast het filodeeg in met wat olie en bestrooi met wat zout. Leg een tweede vel bakpapier op het filodeeg. Breng over op een gastroplaat en bak het deeg goudbruin en krokant in ongeveer 10 minuten in een oven van 175°. Laat afkoelen en breek/snij in klein stukjes.

## Coquille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	15	
limoensap van limoenen	4	
rode pepers	2	
vanillezout		
olijfolie		

Spoel de coquilles goed af met koud water. Dep droog en snij ze in dunne plakjes van ½ cm. Maak een marinade door olijfolie, limoensap, rode pepers en vanillemerg te kloppen tot een vinaigrette. Breng op smaak met zout en peper. Lepel de marinade over de coquilles en laat 15 minuten rekken.

## Avocado

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	3	
tempurameel		
ijsblokjes en water		
maldon zout		

Schil de avocado's en snij ze in partjes. Maak een beslag van tempurameel en ijskoud water. Zorg dat het beslag zo dun is dat er een dun laagje op de avocado hecht. Gebruik een pincet om de avocado in het beslag te dopen en vervolgens direct in de frituur te dompelen. Frituur de tempura tot krokant in olie van 175°C en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met wat Maldon zout.

## Eindbewerking en presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
shiso purper cress		

Spuit dotjes maisgel rondom en op de coquilles en steek er stukjes filodeeg in. Verdeel de avocadotempura over de coquilles en versier met shiso cress.

## Biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote rode bieten	8	

Schil de bieten (gebruik handschoenen). Maak flinterdunne plakjes van de biet met behulp van de mandoline. Maak 15 stapeltjes biet en bestrooi met wat zout. Doe de stapeltjes in vacuümzakken en trek vacuüm (laat de stapeltjes elkaar niet raken in de zakken). Gaar de biet 1 uur in de sous vide van 85°C. Haal de stapeltjes voorzichtig uit de zakken en leg op een rooster. Kwast de stapeltjes in met bietenstroop en houd warm in de warmhoudkast.

## Bietenstroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietensap	1	fles

Doe de bietensap over in een pannetje en laat langzaam inkoken tot siroop dikte. Pas op dat het niet verbrandt.

## Beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	120	ml
witte wijn	4	el
sushiazijn	6	el
water	4	el
sojasaus	4	el
boter	400	gr.

Doe alle ingrediënten behalve de boter in een pannetje en breng aan de kook. Haal van het vuur en klop de boter in blokjes door de saus. Proef en breng op smaak met meer sojasaus of sushiazijn. Houd warm maar niet op het vuur.

## Peterselieolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie	1	bos
zonnebloemolie	2	dl

Dompel de peterselie even in kokend gezouten water en koel direct af in koud water. Knijp zoveel mogelijk water uit de peterselie. Doe peterselie en olie in de blender en draai helemaal glad. Laat de olie door een fijne zeef lopen en doe over in een doseerfles.

## Eindbewerking en presentatie

Leg een stapeltje biet op de borden. Schenk de beurre blanc rondom. Druppel wat peterselieolie in de beurre blanc.

## Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwhaas	1.5	kg
amandelschaafsel	200	gr.
boter	75	gr.
salami plakjes	150	gr.
citroen	1	

Portioneer de kabeljauw en bedek met ruim zout aan alle kanten. Laat de kabeljauw 10 minuten pekelen en spoel daarna goed af met koud water. Doe de amandelschaafsel, boter en salami in de Magimix en draai tot een deeg. Breng op smaak met wat citroensap. Rol het deeg tussen plasticfolie uit tot een lap van 3-4 mm dikte en snij in 15 rechthoeken ter grootte van de stukken vis. Laat het deeg opstijven in de vriezer. Dep de vis droog en bak om en om kort in boter bruin. Haal de kabeljauw uit de pan en leg ze op een gastroplaat. Plaats een stuk amandeldeeg op de vis en leg de vis onder de salamander tot het deeg krokant is.

## Venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	4	
sjalotten	2	
knoflook	3	tenen
witte wijn	1	glas
sinaasappel	1	
venkelzaadjes	1	el
boter	100	gr.

Snij het groen van de venkelknollen. Snij de knollen in de lengte in vieren en bestrooi met zout en peper. Bak de snijkanten van de venkel bruin in wat olie. Voeg gesneden sjalot en knoflook toe en bak tot glazig. Voeg witte wijn toe, roer aanbaksels los en laat indampen. Voeg sinaasappel schillen, venkelzaadjes, boter en wat zout toe en net zoveel water dat alles net onder staat. Doe de deksel op de pan en laat rustig garen. Controleer na 25-30 minuten of de venkel gaar is door een mes in het hart van de knol te steken. Haal de venkel uit de pan en houd warm in de warmhoudkast. Zeef het kookvocht en laat inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper.

## Opperdoezer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
opperdoezer ronde	1.5	kg
boter		

Spoel de opperdoezers schoon en kook ze gaar in gezouten water. Laat ze iets afkoelen en pel ze. Prak de aardappels en breng op smaak met een flinke klont boter en zout en peper.

## **Eindbewerking en presentatie**

Leg een venkelkwart op de borden. Lepel wat saus over de venkel. Maak een hoopje opperdoezer ronde naast de venkel. Leg een stuk kabeljauw hiernaast.

## Chocolademousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	300	gr.
hojiblanca olijfolie	200	gr.
eigeel	100	gr.
suiker	50	gr.
eiwit	120	gr.

Smelt de chocolade au bain-marie. Klop de olijfolie erdoor. Klop eigeel en suiker tot crème in de KitchenAid. Klop de eiwitten stijf. Meng de eigelen door de chocolade massa. Vouw in drie delen het eiwit door de chocolade massa. Stort de chocolademousse in een gastrobak en laat opstijven in de koeling. Haal 15 minuten voor uitgifte uit de koeling.

## Sinaasappeltuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	gr.
suiker	125	gr.
bloem	50	gr.
amandelpoeder	30	gr.
sinaasappelsap	1	dl
rasp van sinaasappel	1	

Meng suiker, bloem en amandelpoeder. Smelt de boter en meng met de sinaasappelsap en rasp. Meng bloem en boter tot een beslag en laat 30 minuten rusten. Maak dunne tuilles (ronde of langwerpige) op bakpapier en bak goudbruin in ongeveer 6 minuten in een oven van 160°C.

## Frambozen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen	500	gr.
witte balsamicoazijn	50	gr.
suiker	100	gr.
vanillestokje	1	

Roer azijn, suiker en vanillemerg tot alle suiker is opgelost. Meng 10 minuten voor uitgifte de frambozen voorzichtig met de marinade.

## Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hojiblanca olijfolie		
maldon zout		

Maak een mooie quenelle van chocolademousse en plaats midden op de borden. Schenk een theelepeltje olijfolie over de chocolademousse en wat vlokken Maldon zout. Verdeel de frambozen rondom de mousse met wat van de marinade. Steek een tuille in de mousse.